Ökonomierat Rebholz

Riesling Schäwer GG

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018238

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seeteufel und gegrillter Lauch mit Artischocke und Beurre blanc (vegetarisch)

Perlhuhn auf Erbsencrème mit gebratenen Waldpilzen (Geflügel)

Geröstete Fregola Sarda mit gegrilltem Fenchel und Pecorino (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.09.2025

Informationen zum Wein
Aus dem Burrweiler Schäwer kommt das vierte Große Riesling-Gewächs der Rebholz-Brüder aus einer Schieferlage, die es in der Region sonst kaum gibt. Sie erstreckt sich bis auf 300 Meter unterhalb des Waldrandes. Ausgebaut wurde der Wein nach der Entrappung und einer 24-stündigen Maischestandzeit. Nach Vorklärung und natürlicher Sedimentation erfolgte die Gärung im Edelstahl und danach ein sechsmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der *2024 Burrweiler Schäwer* ist ein duftiges Pfälzer GG, das in der Nase etwas offener wirkt als die anderen 2024er Großen Gewächse. Man fühlt sich hier an Blüten wie beispielsweise Jasmin, an Trauben und auch an Schieferwürze erinnert. Dazu kommen Anklänge von Kräutern und leicht zitrische Noten.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich das *Große Gewächs* mit leichtem Schmelz, herben Noten und einem guten Grip am Gaumen. Es ist ein Riesling mit einer großartigen Schwingung. Hier ist viel Energie drin, eine tonische Mischung aus Säure, Schiefermineralität, zitrisch zestigen, herben Noten und der Tatsache, dass der Wein ganz durchgegoren ist. Pur, aber nicht puristisch, dafür spannungsgeladenes 12V.